



Herzlich Willkommen im Restaurant „Schwane 1404“

Unsere historische Wirtsstube im Stammhaus, mitten in der Volkacher Altstadt zählt zu einem der ältesten Gasthäuser in der fränkischen Region.

Die erste urkundliche Erwähnung geht auf das Jahr 1404 zurück.

Die Familie Schwan war Namensgeber. Alt und Jung gingen seit jeher zur Schwane-(Wirtin).

Der Winzer Josef Pfaff fasste sich in den 30er Jahren ein Herz und baute das heruntergewirtschaftete Anwesen neu auf.

1973 rückte mit unseren Seniors Michael und Petra Pfaff die zweite Generation nach – bis 1997 brachten sie das Haus in den Bereich der Spitzengastronomie und Sternehotellerie.

Seit 1997 führen Eva Pfaff-Düker und Ralph Düker den Familienbetrieb. Sie hatten damals eine große Vision und brachten den Mut auf, die vorhandene Weinbergfläche auf 30 Hektar zu erweitern, mit dem Weingut auszusiedeln und auf einen modernen Weinstil zu setzen.

Im Nachbargebäude findet sich seitdem neben der Rezeption des Hotels auch die Vinothek des hauseigenen Weinguts.

Genießen Sie in unseren historischen Stuben eine gehobene Heimatküche für Herz und Bauch.





Nachhaltig & Frisch

Seit 2022 steht unser Gewächshaus am Weingut im Erlachhof. Das erste Jahr war es ein Pilotprojekt, welches aufgrund des Erfolgs 2023 auf ca. 400 qm² vergrößert wurde.

Unser Küchenteam pflegt und züchtet dort einen Teil biologisch angebautes Gemüse, welches für unsere beiden Restaurants benötigt wird. Somit bestimmen wir selbst den Erntezeitpunkt und den Reifegrad. Zudem vermeiden wir lange Transportwege und entlasten das Klima. Unseren Gästen können wir gleichzeitig leckere, frische und regionale Speisen anbieten.





Menü „Romantik“

Saibling

Erbse | Holunder | Frischkäse

2022 Sauvignon Blanc – Weingut Grottnner, Südtirol

Karottensüppchen

Kokos | Rahm | Karottengrün

2022 Weißburgunder – VDP. Ortswein

Kabeljau

BBQ | Pak Choi | Mango

2024 Blanc de Noir – VDP. Ortswein

Kalbsrücken

Sellerie | Walnuss | Physalis

2021 Pinot Noir Reserve – VDP. Ortswein

Zitrus

Buttergebäck | Zitrus | Zabaione

2022 Rieslaner Auslese – VDP. Erste Lage

als 4 Gang Menü 66 €

als 5 Gang Menü 79 €

korrespondierende Weinbegleitung 4 Gang 29 €

korrespondierende Weinbegleitung 5 Gang 34 €



Schwane „Klassiker“

Vorspeisen

Tatar vom bayrischen Rind

Wildkräuter-Creme | Eingelegtes Gemüse | Eigelb 18 €

Pochierte Karotte

Ziegenkäse | Pinienkerne | Curry 14 €

Suppen

Grießnockerlsuppe

Rinder Consommé | Schnittlauch

Tomatenkaltschale

Radieschen | Paprika | Focaccia

Krustentiersüppchen

Heimische Fische | Paprika | Parmesan 9 €

Zwischengerichte

Handgemachte Gnocchi

Frischkäse | Spinat | Cashewkerne

Geschmorter Kopfsalat

Parmesan | Pfirsich | Kapern 20 €

Hauptgänge

Ossobuco vom Kalb

Polenta | Bohnen | Gremolata

Kalbsleber

Kartoffelstampf | Apfel | Schnittlauch 34 €

Käse & Dessert

Käseauswahl von der Käserei Brunner – Willanzheim

Feigensenf | Früchtebrot 21 €

Rhabarber-Tarte

Vanille | Rahm | Holunder

Gries-Schnitte

Weißer Schokolade | Vanille | Zitrus 12 €



Zum Kaffee oder Digestif

Hausgemachte „Schwane – Pralinen“ je Stück 3,20€

Aus unserer Rosenhutbrennerei in der „Schwanegasse“ – serviert in 2 cl

Volkacher Obstler	40 %vol.	6 €
Volkacher Zwetschgenbrand	42 %vol.	6 €
Volkacher Williams-Christ-Birnenbrand	42 %vol.	6 €
Trester von der Riesling – Spätlese	42 %vol.	9 €
Volkacher Mirabellenbrand	42 %vol.	6 €
Volkacher Alte Zwetschge	42 %vol.	9 €
Volkacher Schlehenbrand	42 %vol.	14 €
Waldhimbeergeist	40 %vol.	7 €
Haselnussgeist	40 %vol.	8 €

Sollten Sie Fragen zu Allergenen oder Zusatzstoffen unserer Speisen haben, zögern Sie nicht, bei unserem Servicepersonal nachzufragen.

Gerne reichen wir auch unsere Speisekarte mit den gekennzeichneten Allergenen.